



CHAMPAGNE

Lo Champagne nelle sue molteplici sfaccettature.

Questa nostra selezione vi consentirà di scoprire l'essenza, competenza dei viticoltori della Champagne e riunisce Champagne dei grandi terroir :

Montagne de Reims, Vallée de la Marne e Côte des Bar.

Questa è un'opportunità per te di degustare champagne di assemblaggio, Premier Cru e Blanc de Noirs fianco a fianco per determinare quale possa essere il tuo stile e il tuo enologo preferito.

- **PIERSON CUVELIER Tradition 1er Cru** **80,00**
vendemmie del 2015, 2016 e 2017. **Pinot Nero (85%)** completata dallo **Chardonnay (15%)** Montagne de Reims
- **PHILIPPE FAYS Tradition** **80,00**
Brut Blanc de Noirs
Pinot Nero, della **Côte des Bar**.
- **BERAT-SCHENK Tradition** **80,00**
Blanc de Noirs 100% Pinot Meunier, Villaggio di Boursault
Vallee de la Marne;
- **DUBREUIL FRERES Reserve** **80,00**
Chardonnay, Pinot Nero Cotes des Bars
- **DUCHENES BOURGEOIS Brut Classique** **80,00**
50% Pinot Meunier, 25% Pinot Nero, 25% Chardonnay
Vallee de la Marne
- **BERNARD ROBERT Reserve Brut** **80,00**
60% Pinot Nero 20% Pinot Meunier 20% Chardonnay,
Cotes de Bars/Aube



SPUMANTI METODO CLASSICO & CHARMAT

Vezzoli	45,00
Franciacorta Dosaggio Zero Vol.12,5% (Lombardia)	
Villa Piccola “La Vileta”	35,00
Trento DOC Vol.12,5% (Trentino)	
2019 Altemasi	40,00
Trento DOC Brut Vol.12,5% (Trentino)	
2019 Madonna delle Vittorie	40,00
Trento DOC Brut Millesimato Vol.12,5% (Trentino)	
2019 Madonna delle Vittorie	45,00
Trento DOC Dosaggio Zero Vol.12,5% (Trentino)	
2018 Cime di Altilia	45,00
Trento DOC Extra Brut Vol.12,5% (Trentino)	
2018 Cime di Altilia	45,00
Trento DOC Dosaggio Zero Vol. 12,5% (Trentino)	
2019 Cime di Altilia	40,00
Trento DOC Brut Millesimato Vol.12,5% (Trentino)	
2024 Marsuret Valdobbiadene Brut	25,00
Glera Vol.11% (Veneto)	
2024 Az.Agr.Gorgo	27,00
Chiaretto DOC Bio Rose' Vol.12% (Veneto)	
2024 Lombardini	20,00
Spergola Brut Vol.11,5% (Emilia)	



LAMBRUSCO & REGIONALI

2023 Poderi dal Nespoli [B] Famoso Rubicone IGT Vol. 11,5% (Romagna)	20,00
2023 Poderi dal Nespoli Pagadebit [B] 90%Bombino B. 10%Sauvignon B. Vol.12,5% (Romagna)	24,00
2023 Poderi dal Nespoli Dogheria [B] Pinot Bianco,Sauvignon Vol.12,5% (Romagna)	25,00
Mattarelli Bosco Eliceo [B] Sauvignon Vol.12,5% (Romagna)	20,00
Cantina di Soliera [R] Modena- Salamino di S.Croce Vol. 10% (Emilia)	15,00
Cantina di Soliera [R] Modena -Grasparossa Vol. 11% (Emilia)	15,00
Cantina di Soliera [R] Modena- Sorbara Vol.11% (Emilia)	15,00
Lombardini [R] Emilia IGP Vol. 10,5% (Emilia)	15,00
Fattoria Zerbina "Ceregio" [R] Sangiovese Sup. Vol. 13% (Romagna)	30,00



VINI BIANCHI

2018 La Scolca Gavi di Gavi Etichetta Nera Vol.12% (Piemonte)	50,00
2023 Monchiero Carbone Roero Arneis Vol.13% (Piemonte)	25,00
2023 Monchiero Carbone Gavi di Gavi- Cortese Vol.12,5% (Piemonte)	30,00
2023 De Tomi Lugana Turbiana Vol.12,5% (Lombardia)	25,00
2022 Bessererhof Kerner Vol.15% (Alto Adige)	40,00
2023 Aichholz Chardonnay Vol.13,5% (Alto Adige)	30,00
2023 Roeno Roberta Fugatti Chardonnay Vol.12% (Trentino-Valdadige)	25,00
2023 Mazzucato Vespaiolo Breganze Vol.12,5% (Veneto)	25,00
2023 Vigna del Lauro Isonzo Traminer Vol.12,5% (Friuli V.G.)	30,00
2023 Vigna del Lauro Collio Friulano Vol.12,5% (Friuli V.G.)	30,00
2023 Vigna del Lauro Isonzo Chardonnay Vol.12,5% (Friuli V.G.)	30,00



VINI BIANCHI

2023 Artimino “Artumes” Trebbiano, Petit Manseng Vol.12,5% (Toscana)	25,00
2022 Tenuta La Chiusa Vermentino Vol.12,5% (Toscana-I.d’Elba)	35,00
2023 La Lastra Vernaccia S.Gimignano Vol.13% (Toscana)	30,00
2023 Tenuta di Montauto Vermentino Vol.13% (Toscana)	30,00
2023 Tenuta di Montauto B.di Pitigliano Trebbiano-Grechetto-Chardonnay Vol.13% (Toscana)	30,00
2023 Conventino Monteciccardo Famosissimo Vol.13% (Marche)	25,00
2023 Cavallaro Verdicchio Classico Verdicchio C.d.J. Vol.12,5% (Marche)	25,00
2023 Spinelli Terre di Chieti Passerina Vol.12% (Abruzzo)	25,00
2023 Spinelli Terre di Chieti Pecorino Vol.12% (Abruzzo)	25,00



VINI BIANCHI

2023 Monrubio Soana Orvieto Cl.

20,00

Trebbiano [clone T34], Grechetto, Vermentino
Vol. 12,5% (Umbria)

2023 Mito Larmonia Falanghina

25,00

Falanghina Vol. 13,5% (Campania)

2023 Barsento Pandaro

25,00

Fiano di Puglia Vol. 12% (Puglia)

2019 Vinicola Palama'

35,00

Verdeca Bianco Evoluto Ed. Lim. Vol. 13% (Puglia)

2023 Principi di Spadafora

25,00

Catarratto IGP Vol. 12% (Sicilia)

2023 Audarya Vermentino

25,00

Vermentino Vol. 12,5% (Sardegna)

2023 Audarya Nuragus

25,00

Nuragus di Cagliari Vol. 12,5% (Sardegna)

BIANCHI A BASSA GRADAZIONE

2023 Francesco Montagna "Viti di Luna"

25,00

Pinot Nero Vol. 11,5% (Lombardia)

2024 Principi di Spadafora

25,00

Grillo Vol. 11% (Sicilia)



2024 Cantina di Bolzano

25,00

Santa Magdalener Lagrein-Schiava Vol. 12,5% (Veneto)

2023 Monte del Fra'

25,00

Bardolino Vol. 12,5% (Veneto)

2022 Gianni Doglia

30,00

Grignolino d'Asti Vol. 12,5% (Piemonte)

2022 Fattoria Zerbina

30,00

Sangiovese Superiore "Ceregio" Vol. 13% (Toscana)

Nota: a seguito delle alte temperature estive i vini rossi, facendo solo affinamento in acciaio-bottiglia vengono serviti freschi

VINI ROSATI

2024 Aichholz

30,00

Pinot Nero ol. 12,5% (Alto Adige)

2024 Az. Agr. Gorgo

25,00

Bardolino Chiaretto (Corvina, Rondinella Molinara)
Vol. 12,5% (Veneto)

2024 Monchiero Carbone

25,00

Monkey Barbera-Nebbiolo .12,5% (Piemonte)

2024 Principi di Spadafora

25,00

Nero d'Avola Vol. 13% (Sicilia)



PASSITI & DESSERT A CALICE

Gianni Doglia Moscato d'Asti (Piemonte)	6,00
Marchesi de' Frescobaldi Santo Spirito Vin Santo Malvasia, Trebbiano Toscano (Toscana)	6,00
Martinez Malvasia (Sicilia)	6,00
Martinez Zibibbo Passito (Sicilia)	6,00
Martinez Moscato (Sicilia)	6,00